Frigidaire

MANUAL DE INSTRUCCIONES
HORNOS MICROONDAS
FMCB115GMM / FMCB115GCM
FMCB115GMMM



Si su cordón de alimentación se daña, este deberá ser reemplazado por un técnico especialista ya sea del fabricante o del distribuidor.
Contacte al técnico de servicio autorizado para reparación y mantenimiento del equipo.

Electrolux Comercial, S.A. de C.V

 **From the Electrolux Group.**

Bienvenido al mundo del manejo simple y sin preocupaciones

Gracias por elegir Frigidaire como marca para su horno microondas. Los hornos microondas Frigidaire han sido concebidos bajo altísimos estándares técnicos. Poseen características especiales desarrolladas para ofrecer aun más comodidad al usuario. Para que usted pueda disfrutar todos los recursos que su nuevo horno microondas ofrece, Frigidaire creó este manual. Con orientaciones simples y prácticas usted conocerá sus funciones y aprenderá la manera de operar este aparato de modo adecuado y seguro. Lea las instrucciones sobre instalación y operación antes de utilizar su horno microondas y guárdelas en un lugar seguro para futuras consultas. Frigidaire una vez más fabrica lo mejor en lo que se refiere a electrodomésticos.

Importante

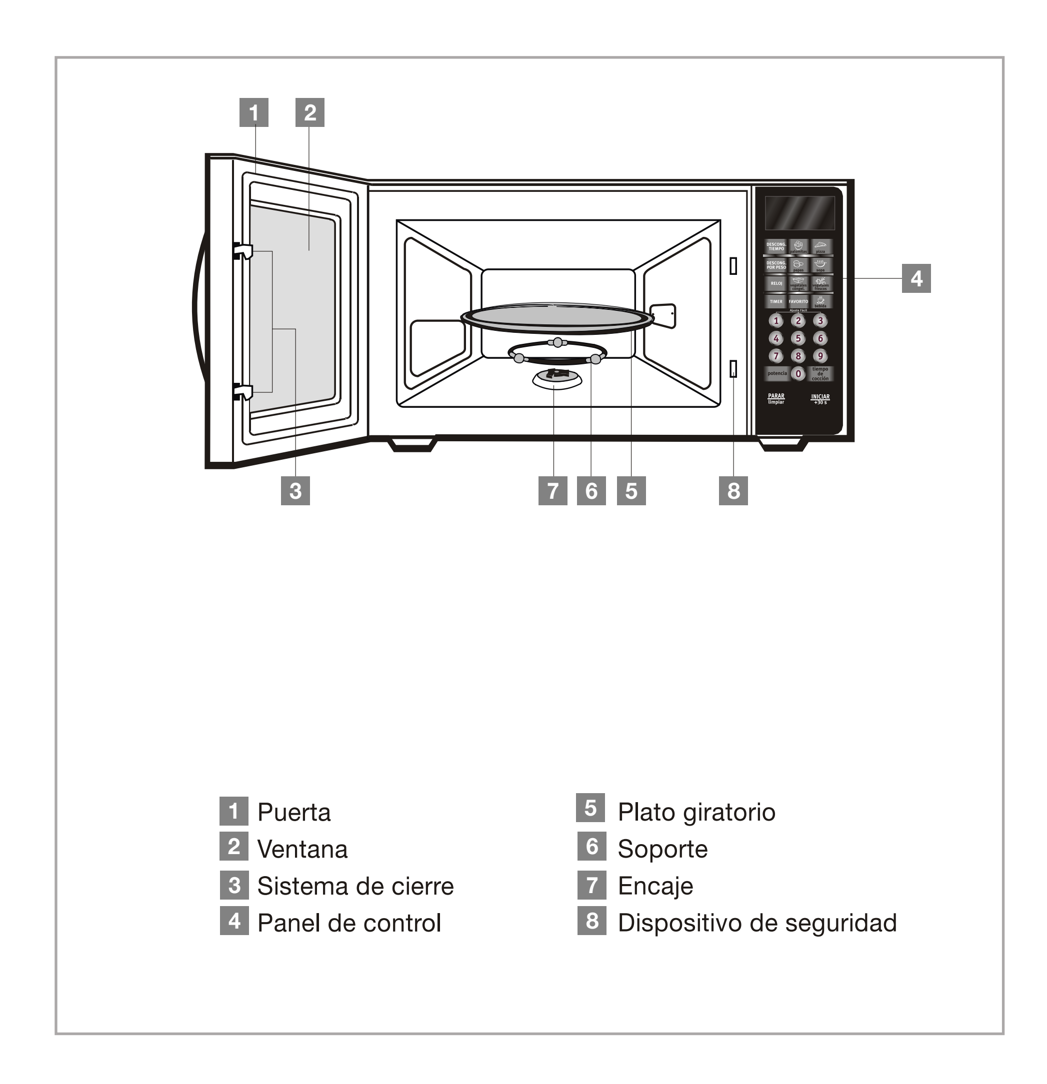
El aparato que usted ha comprado puede ser ligeramente diferente del que se muestra en las figuras de este manual, la forma en general deberá ser la misma.

Este horno microondas ha sido proyectado para uso doméstico. No se recomienda su uso para fines comerciales, industriales y/o en laboratorios.

El aparato que usted ha comprado puede tener un enchufe diferente del que se muestra en las figuras de este manual, siendo que el que viene en el producto cumple la especificación eléctrica de su país.

Índice

Descripción



Instrucciones de seguridad importantes

ATENCIÓN: No permita el uso de su microondas por parte de menores sin la supervisión o la orientación de un adulto.

Evite accidentes. Luego de desembalar el producto, mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.

No calentar mamaderas o potes de alimentos infantiles.

El calentamiento no uniforme en utensilios angostos puede causar quemaduras. El alimento debe agitarse / mezclarse y debe ser probado antes de dárselo a un niño.

Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados ya que son susceptibles a explosiones.

Utilice solamente los recipientes recomendados para horno microondas.

Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o de papel, observe la cocción debido a la posibilidad de que éstos se prendan fuego.

Al calentar líquidos, es posible que ocurra el fenómeno de erupción retardada. Algunos segundos después de terminada la operación, todavía puede producirse la ebullición, y eventualmente el líquido puede salpicar y causar accidentes, como quemaduras graves. Para evitar este riesgo, una vez calentado el líquido, manténgalo dentro del microondas por algunos segundos y luego revuélvalo antes de consumirlo.

Los microondas no calientan los recipientes identificados como “apto para microondas"; éstos se calientan debido al calor disipado por los alimentos. Use una manopla adecuada al manipular los recipientes, para evitar quemaduras.

No use recipientes de plástico cuando quiera cocinar y/o calentar salsas, almíbares y otros alimentos que concentren mucho calor.

No use recipientes de metal ni con pintura metalizada para evitar chispazos dentro del horno microondas.

Evite utilizar recipientes con laterales bajos y bocas estrechas.

Jamás caliente botellas de gaseosas en el horno.

Jamás caliente líquidos o alimentos en recipientes totalmente cerrados, porque pueden explotar.

Retire los alambres que cierran los paquetes de plástico o papel antes de colocarlos en el horno.

No cocine huevos con cáscara; además de retirar la cáscara, perfore la yema ya que los huevos pueden explotar.

No cocine los alimentos de forma excesiva. Algunos tipos de alimentos, como el azúcar, cuando se cocinan excesivamente pueden generar fuego en el interior del horno. Esté atento principalmente si se coloca papel, plástico u otros artículos de fácil combustión dentro del microondas.

Algunos ingredientes se calientan más rápidamente que otros. Por ejemplo, la jalea de las rosquillas (donuts) se puede calentar más que la masa. Recuerde esto para evitar quemaduras.

Para calentar o derretir alimentos ricos en grasa (estado sólido)* y salsas de carne, utilice el nivel de potencia inferior al 40% y cubra el recipiente con papel para cocinar o con una tapa apta para microondas, a fin de evitar que los alimentos exploten dentro del producto.

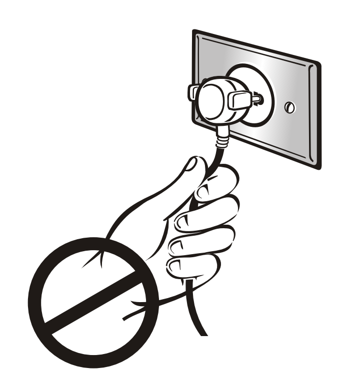
Ejemplo: manteca, margarina y barras de chocolate.

Nunca desconecte el horno de microondas de la toma eléctrica tirando del cable de alimentación. Tire del enchufe.

No sumerja el cable ni el enchufe en agua.

No pellizque, tuerza ni ate el cable eléctrico.

Mantenga el cable eléctrico alejado de superficies calientes.



Si su cordón de alimentación se daña, este deberá ser reemplazado por un técnico especialista, ya sea del fabricante o del distribuidor.

El horno debe limpiarse regularmente y se debe eliminarse cualquier residuo de alimento; ver instrucciones de limpieza en la página 43.

La falta de limpieza del horno puede ocasionar el deterioro de la superficie, afectar la vida útil del aparato y posiblemente resultar en una situación de riesgo.

Desconecte el horno microondas de la toma eléctrica siempre que realice la limpieza o mantenimiento.

Evite que cualquier tipo de aceite o grasa entre en contacto con las partes plásticas del microondas. En ningún caso lubrique el producto.

ATENCIÓN: Si la puerta o el cierre/pestillo de la puerta están dañados, el horno no debe utilizarse hasta que sea reparado por un técnico.

Es peligroso para cualquier persona, excepto un técnico calificado, ejecutar cualquier servicio de reparación que involucre la extracción del gabinete que protege contra la exposición a la energía del microondas;

Si los materiales colocados en el interior del horno se incendian, mantenga la puerta cerrada para apagar la llama y retire el enchufe de la toma eléctrica, o desconecte el disyuntor.

No utilice el interior del horno como depósito.

No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en su interior cuando no esté usando el horno.

Cubra los alimentos con papel de cocina, film plástico perforado o tapa de plástico apta para microondas, a fin de evitar salpicaduras durante la cocción. Observe la cocción debido a la posibilidad de que se prenda fuego.

No retire la película adherida a la parte interna de la puerta.

El horno posee un sistema de ventilación que refrigera los componentes eléctricos. Es normal

Jamás encienda el microondas si está vacío, porque eso podría dañarlo. Para mejorar la vida útil del su horno, se recomienda no utilizarlo para cantidades de alimentos inferiores a los 200 ml ó 200 g.

que haya ventilación en los laterales y en la parte inferior del horno.

No coloque el microondas en un ambiente externo y no lo utilice cerca del agua, por ejemplo: Sobre la pileta de la cocina, junto a bañaderas, piscinas, etc.

Jamás deje velas encendidas encima del microondas, para evitar incendios.

El microondas, por cuestiones de seguridad, no funciona con la puerta abierta; no toque las trabas de seguridad.

No coloque ningún objeto entre la puerta y la parte frontal del horno, ni deje que se acumule suciedad o residuos en las partes del sellado.

Jamás use el horno para calentar materiales de limpieza, inflamables y/o explosivos.

No utilice el horno para secar ropa, calzado, etc.

No coloque paños que puedan obstruir las salidas de aire. Si éstas se cubren, el horno puede recalentarse.

En ese caso, puede ocurrir que un dispositivo sensible a la temperatura

desconecte automáticamente el horno por completo (incluso el panel de control). El horno no funcionará durante algunos minutos hasta que se haya enfriado.

Jamás intente arreglar ni permita que alguien no calificado intente arreglar el microondas. Nunca retire el gabinete del aparato ni intente por cualquier medio hacer funcionar el horno con la puerta abierta, para evitar la exposición a las microondas.

Materiales que pueden usarse en horno microondas

Papel de estaño: Solamente para cubrir. Se puede usar pequeños pedazos para cubrir partes delgadas de carnes o aves para evitar que se recuezan. Pueden salir chispas si el papel de estaño se acerca mucho a las paredes del horno. El papel de estaño deberá estar alejado por lo menos 1 pulgada (2,5 cm) da las paredes del horno.

Plato de gratén: Siga las instrucciones del fabricante. El fondo del plato de gratén debe estar a, por lo menos, 3/16 de pulgada (5 mm) del plato giratorio. El uso incorrecto puede hacer que el plato giratorio se rompa.

Vajilla: Sólo la adecuada para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No use platos rajados o desportillados.

Frascos de vidrio: Siempre retire la tapa. Úselos solamente para calentar alimentos hasta que estén apenas tibios. La mayoría de los frascos de vidrio no resisten el calor y pueden romperse.

Objetos de vidrio: Sólo objetos de vidrio resistentes al calor de hornos. Asegúrese de que no tengan ningún detalle metálico. No use platos rajados o desportillados.

Bolsas de cocción en horno: Siga las instrucciones del fabricante. No las cierre con lazos metálicos. Haga orificios para permitir que el vapor escape.

Tazas y platos de papel: Úselos para cocciones/calentamiento cortos solamente. No se descuide del horno durante la cocción.

Toallas de papel: Úselas para cubrir alimentos para recalentamiento y absorción de grasa. Úselas sin descuidarse del horno, sólo para cocciones cortas.

Papel manteca: Úselo como cubierta para evitar salpicaduras o como envoltório para cocción al vapor.

Envoltorios plásticos: Sólo los que son adecuados para microondas. Úselos para cubrir alimentos durante la cocción para que estos retengan la humedad. No permita que el envoltorio plástico toque los alimentos.

Plástico: Sólo los que son adecuados para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. Deben estar marcados como "Adecuados para Microondas". Algunos recipientes de plástico se ablandan a medida que los alimentos en su interior se calientan.Se deben perforar orificios para el escape del vapor en las "bolsas hervibles" y bolsas hermeticamente cerradas, como se indica en su paquete.

Termómetros: Sólo los que son adecuados para microondas (termómetros para carnes y dulces).

Papel encerado: Úselo como cubierta para evitar salpicaduras y para retener la humedad.

Materiales que deben evitarse en horno microondas

Bandeja de aluminio: Puede ocasionar chispas. Ponga los alimentos en platos adecuados para microondas.

Cartón de alimentos con asideros metálicos: Puede ocasionar chispas. Ponga los alimentos en platos adecuados para microondas.

Utensilios de metal o con detalles metálicos: El metal evita que la energía del microondas llegue a los alimentos. Los detalles metálicos pueden ocasionar chispas.

Lazos metálicos: Pueden ocasionar chispas y podría ocasionar fuego en el horno.

Bolsas de papel: Pueden ocasionar fuego en el horno.

Espumas plásticas: La espuma plástica puede derretirse o contaminar el líquido interno cuando se la expone a altas temperaturas.

Madera: La madera se secará cuando se pone en el horno microondas y puede rajarse.

Instalación

Preinstalación

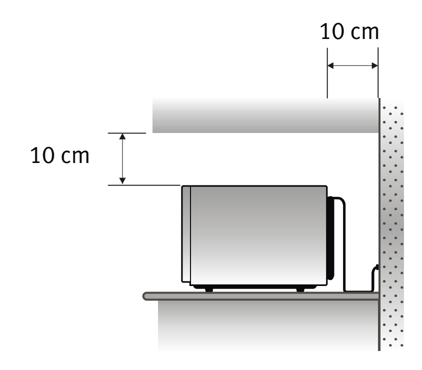
Ubicación del horno:

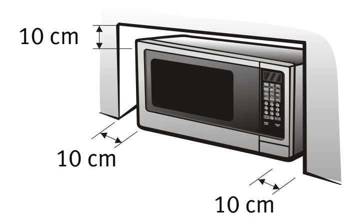
Su microondas puede instalarse en su cocina, comedor diario o en cualquier otro lugar de su casa.

Nunca coloque el microondas sobre un horno a gas o eléctrico.

Es importante la libre circulación de aire alrededor del aparato.

No deben obstruirse las aberturas de ventilación. Este producto no se diseñó para ser empotrado. Respete las distancias mínimas indicadas en la figura a continuación.





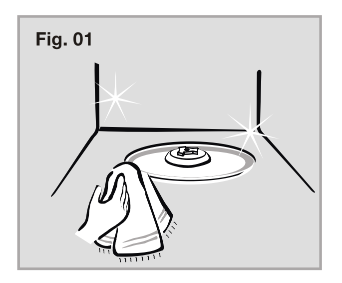
Instalación del producto

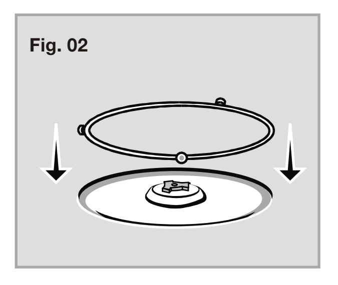
1. Instale su horno sobre una superficie plana y firme y conecte el cable de fuerza a un tomacorriente.
2. Abra la puerta del horno microondas, tirando del tirador del lado derecho de la puerta.
3. Limpie el interior del horno y la vedación de la puerta con un paño húmedo (Fig. 01).
4. Encaje el soporte del plato giratorio en la cavidad, en el centro del horno (Fig. 02). Los rodillos son iguales, en la parte superior e inferior del soporte, por lo tanto su posición es indiferente.
5. Encaje correctamente el plato giratorio en el soporte central (Fig. 03).
6. Retire la película protectora del gabinete (Fig. 04).

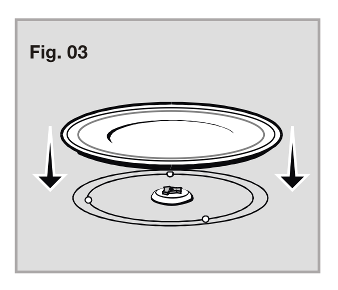
   Si no se retira la película de protección y sin embargo se hace funcionar el horno, con el tiempo dicha película de protección se adherirá cada vez más, dificultando y inclusive impidiendo que más tarde se retire sin damnificar la pintura.

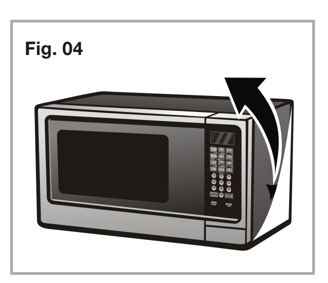


No haga funcionar el microondas si el plato giratorio no está correctamente encajado.


Fig. 01


Fig. 02


Fig. 03


Fig. 04

Interferencia de la radio

El funcionamiento del microondas puede interferir en la señal de su radio, TV o equipo similar.

Cuando eso ocurra, usted podrá minimizar el problema tomando las seguintes medidas:

1. Conecte el microondas a un tomacorriente diferente.
2. Cambie el horno de lugar.
3. Cambie la radio o el televisor de lugar, conectándolos a otro tomacorriente.
4. Reoriente la antena de radio o TV.

Instalación eléctrica

Instrucciones de conexión a tierra

Para su seguridad, solicite a un electricista de su confianza que verifique la condición de la red eléctrica del lugar donde instalará el producto o póngase en contacto con el Servicio Autorizado Frigidaire. La instalación no se encuentra cubierta por la garantía.

Antes de conectar su microondas, verifique que la tensión (voltaje) de la toma eléctrica donde se conectará el aparato sea igual a la indicada en la etiqueta ubicada cerca del enchufe (en el cable eléctrico).

Para la puesta a tierra, utilice el conductor a tierra (verde) ubicado en la parte posterior del producto.

En caso de que se produzca un corto circuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico brindando una vía de escape para la corriente eléctrica.

Si usted no posee una conexión a tierra en su residencia o tiene dudas, consulte con un electricista de su confianza para realizar el servicio.

Nunca conecte el conector a tierra del microondas al neutro de la red eléctrica, al conductor del pararrayos, a las tuberías de gas o a partes metálicas de las ventanas de su residencia, o a la tierra en macetas.

Circuitos

Por cuestiones de seguridad, este horno debe conectarse a un circuito de 20 A (120 V) o 15 A (220 V). Ningún otro electrodoméstico debe conectarse a este circuito. En caso de duda, consulte a un electricista de su confianza.

Conecte su microondas a una toma eléctrica exclusiva. No utilice prolongadores ni adaptadores tipo T.



Disyuntores

Es aconsejable la instalación de disyuntores termomagnéticos en un circuito eléctrico exclusivo para el microondas, estando cerca del artefacto y en un lugar de fácil acceso: Para el microondas en 120 V, utilice un disyuntor de 20 A en la fase. Para un microondas en 220 V, utilice un disyuntor bipolar de 15 A para las fases, o un disyuntor en cada fase, siendo ambos de 15 A. Si el sistema de 220 V fuera de una fase y neutro, utilice sólo un disyuntor de 15 A por fase.

Aviso sobre la tensión

La tensión de la toma de pared debe ser la misma especificada en la etiqueta ubicada en la parte de atrás o en el cable de alimentación del horno.

Advertencia sobre el voltaje

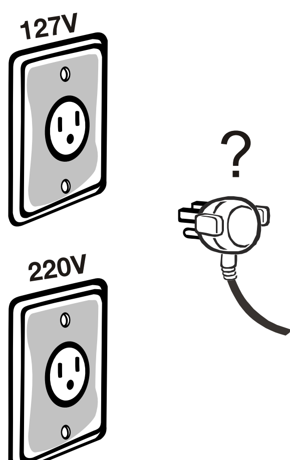
El voltaje del tomacorriente de la parede debe ser el mismo que se especifica en la etiqueta ubicada en la parte posterior o en el cable de alimentación del horno.

Conecte su microondas a un tomacorreiente exclusivo. No utilice extensiones o conectores tipo T.

Peligro de descargas eléctricas. Tocar algunos de los componentes internos podría causar serias lesiones corporales o inclusive la muerte. No desmonte este electrodoméstico.

El uso inadecuado de la conexión a tierra puede resultar en descargas eléctricas. No enchufe el electrodoméstico hasta que esté instalado y conectado a tierra adecuadamente.

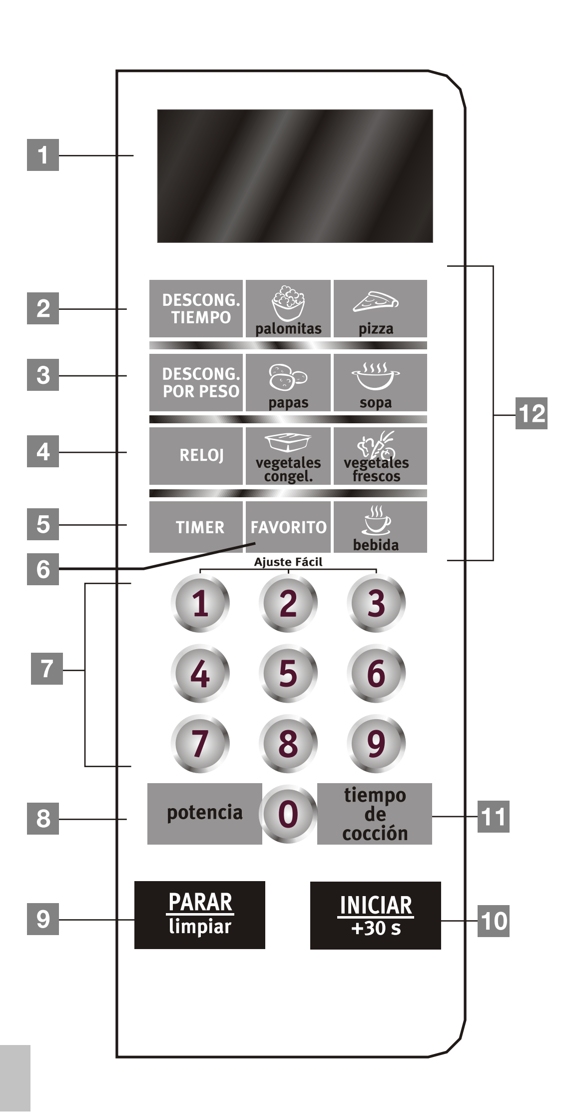
La instalación eléctrica debe estar de acuerdo con las normas técnicas. De lo contrario, Frigidaire se exime de cualquier responsabilidad por posibles daños causados al horno microondas, a terceros y/o al propio lugar de instalación.



Panel de control

Panel de control

1 Pantalla
2 Descong. por tiempo
3 Descong. por peso
4 Reloj
5 Timer
6 Favorito
7 Teclas numéricas
8 Potencia
9 Parar/limpiar
10 Iniciar/+30s
11 Tiempo de cocción
12 Menu rápido



Importante

La descripción del panel de control se basa en un modelo típico, la función es la misma de su horno microondas aunque pueda haber algunas diferencias en su apariencia.

Cómo usar

Como funciona el horno microondas

Las microondas son formas de energía similares a las ondas de radio, televisión y luz solar común. Las microondas se esparcen en la atmósfera y desaparecen sin causar ningún efecto. Los hornos de microondas poseen un circuito eléctrico proyectado para hacer uso de la energía de las microondas para la cocción de alimentos.

La energía eléctrica suministrada al circuito eléctrico se utiliza para generar la energía del microondas. Las microondas son conducidas al interior del horno mediante aberturas laterales dentro del horno.

Las microondas no atraviesan las paredes de metal del horno, pero pueden atravesar materiales como vidrio, porcelana, plástico, toallas de papel y utensilios especiales para microondas.

Cuando se abre la puerta, el horno para automáticamente de producir microondas.

La energía de microondas se convierte totalmente en calor cuando penetra en los alimentos, sin dejar ningún tipo de energía residual en los mismos.

La mayor ventaja del horno microondas sobre el horno convencional está en la rapidez de cocción y en el hecho de conservar las vitaminas de los alimentos.

Paso a paso

Ajustando el reloj

1. Oprima la tecla "Reloj" una vez.
2. Especifique la hora usando las teclas numéricas.
3. Oprima la tecla "Reloj".



0 9 0 0

RELOJ

Ajuste del temporizador

Ejemplo: para ajustar el temporizador al valor de 5 minutos

1. Oprima la tecla "Timer" una vez.
2. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar el tiempo.
3. Oprima la tecla "Iniciar/+30sec."

TIMER

500

INICIAR
+30 s

Cuando el temporizador llegue al final del tiempo programado, se escucharán tres señales sonoras de alerta que indican que la duración del temporizador ha terminado.

Bloqueo de los controles

Es posible bloquear el panel de control para evitar que el microondas se ponga en funcionamiento accidentalmente o que los niños lo utilicen.

La función de bloqueo de los controles es muy útil cuando se va a limpiar el panel de control. El bloqueo evita la programación accidental de funciones al pasar un paño sobre el panel de control para limpiarlo.

Ejemplo: ACTIVAR (ON) el bloqueo de controles

Oprima y mantenga oprimida la tecla "Parar/Limpiar" durante más de 3 segundos. El icono de bloqueo ("Lock") aparecerá en pantalla y se escuchará una señal sonora (un "bip").



Ejemplo: cambiar el bloqueo de controles de ACTIVO (ON) a APAGADO (OFF).

Oprima y mantenga oprimida la tecla "Parar/Limpiar" durante más de 3 segundos. El icono de bloqueo ("Lock") desaparecerá de la pantalla y se escuchará una señal sonora (un "bip").



Uso de la función "Ajuste Fácil"

Es posible realizar el calentamiento o la cocción rápida de alimentos al nivel de potencia de 100% durante 1, 2 o 3 minutos. Use las teclas numéricas 1, 2 o 3 para elegir el número de minutos de tiempo de cocción (esta opción sólo funciona con las teclas 1, 2 o 3).

Ajuste Fácil
1 2 3

Ejemplo: calentar rápidamente un alimento durante 2 minutos al nivel de potencia de 100%.

Oprima la(s) tecla(s) numérica(s) para especificar el número de minutos. El microondas empezará a funcionar inmediatamente.

Nota: la función "Ajuste Fácil" (para calentado rápido) no se puede usar al mismo tiempo que la función "Descongelación por peso".

2

Importante

Siempre verifique el tiempo de cocción antes de alejarse el horno.

Función de calentamiento/cocción al nivel máximo de potencia

Ejemplo: para calentar/cocinar un alimento durante 5 minutos al nivel de potencia de 100%

1. Oprima la tecla de "Tiempo de cocción".
2. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar el tiempo de cocción (hasta 99 minutos y 99 segundos).
3. Oprima la tecla "Iniciar/+30s".

tiempo de cocción

5 0 0

INICIAR +30 s

Cuando finalice la función de calentamiento/cocción, se escucharán 5 señales sonoras y aparecerá en pantalla la hora del día.

Cocción/calentamiento a niveles más bajos de potencia

El uso del nivel máximo de potencia de calentamiento/cocción no siempre da los mejores resultados en el caso de alimentos que requieren una cocción más lenta, como asados, alimentos horneados o flanes/natillas. El horno incluye otros nueve niveles de potencia elegibles.

Ejemplo: calentar/cocinar un alimento durante 4 minutos al nivel de potencia de 70%

1. Oprima la tecla de "Tiempo de cocción".
2. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar el tiempo de cocción (hasta 99 minutos y 99 segundos).
3. Oprima la tecla "Potencia" una vez para el nivel 10 (100% de potencia).
4. Use las teclas numéricas para cambiar el nivel de potencia al valor 7. En la pantalla aparecerá la palabra PL7 (70 % de potencia).
5. Oprima la tecla "Iniciar/+30sec."

tiempo de cocción

4 0 0

potencia

7



Cuando finalice la función de calentamiento/cocción, se escucharán 5 señales sonoras y aparecerá en pantalla la hora del día.

Cocción en múltiples fases

Para obtener mejores resultados, algunas recetas de cocina para horno microondas especifican el uso de diferentes niveles de potencia o de tiempos de cocción. Es posible ajustar el horno microondas para que cambie automáticamente de valores de cocción de una fase a otra (2 fases máximo).

Ejemplo: para cocinar un alimento primero durante 3 minutos al nivel de potencia de 80% y luego al 50% durante 6 minutos y 30 segundos

1. Oprima la tecla de "Tiempo de cocción".
2. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar

tiempo de cocción

3 0 0

el tiempo de cocción de la primera fase (hasta 99 minutos y 99 segundos).

3. Oprima la tecla "Potencia" una vez.
4. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar el nivel de potencia de la primera fase. En la pantalla aparecerá la palabra PL8 (80 % de potencia).
5. Oprima la tecla de "Tiempo de cocción" para la segunda fase.
6. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar el tiempo de cocción de la segunda fase (hasta 99 minutos y 99 segundos).
7. Oprima la tecla "Potencia" para la segunda fase.
8. Use la tecla numérica correspondiente para especificar el nivel de potencia de la segunda fase. En la pantalla aparecerá la palabra PL5 (50 % de potencia).
9. Oprima la tecla"Iniciar/+30sec."

Cuando finalice la función de calentamiento/cocción, se escucharán 5 señales sonoras y aparecerá en pantalla la hora del día.

potencia

8

tiempo de cocción

6 3 0

potencia

5

INICIAR +30 s

Incrementos de 30 segundos del tiempo de cocción

Esta función permite ahorrar tiempo, ya que permite incrementar rápidamente cualquier tiempo de cocción en 30 segundos al nivel de potencia de 100%. Esta función solamente se puede usar durante la función de cocción y cuando haya tiempo de cocción pendiente. Cada vez que se oprima esta tecla se añadirán 30 segundos.

Ejemplo: para añadir un minuto de tiempo de cocción al nivel predefinido de potencia de 100%

1. Oprima la tecla "Iniciar/+30sec." dos veces.

INICIAR +30 s

Ajuste de la descongelación por peso

Ejemplo: para descongelar un alimento de 1 lb (453,5 g) al nivel predefinido de potencia de durante un tiempo determinado automáticamente

1. Oprima una vez la "Descongelación por peso". En la pantalla aparecerá el valor 0.0.
2. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar el peso del alimento (en libras) que desea descongelar. Es posible especificar un peso de 0,3 a 6,3 lb (136 g a 2,8 kg).
3. Oprima la tecla "Iniciar/+30sec."

DESCONG. POR PESO

10

INICIAR +30 s

Ajuste de la descongelación por tiempo



Ejemplo: para descongelar un alimento al nivel predefinido de potencia de 30% durante 5 minutos

500

1. Oprima una vez la "Descongelación por tiempo". En la pantalla aparecerá el valor 00:00.
2. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar el tiempo de descongelación (hasta 99 minutos y 99 segundos).
3. Oprima la tecla "Iniciar/+30sec."



Cuando finalice la función de calentamiento/cocción, se escucharán 5 señales sonoras y aparecerá en pantalla la hora del día.

Nota: Los niveles de potencia no se pueden modificar tanto en el caso de la función de descongelación por tiempo, como de descongelación por peso, ya que ello podría afectar al rendimiento de la descongelación.

Notas especiales sobre la descongelación

Tras oprimir la tecla"Iniciar/+30sec", en la pantalla aparecerá (de forma regresiva) el tiempo de cocción restante. Se escuchará una señal sonora durante el ciclo de descongelación. Abra en este momento la puerta del horno y gire los alimentos si es necesario o retire cualquier porción ya descongelada. Oprima la tecla "Iniciar/+30sec" para reanudar el ciclo de descongelación.

Cuando termine la cocción, se escucharán 5 señales sonoras.

Sugerencias para la descongelación

1. Cuando se usa la función "Descong. por peso", el peso especificado debe corresponder siempre a libras (valores válidos de 0,3 lb a 6,3 lb, que equivalen a 136 gramos y 2,8 kg, respectivamente).
2. Use las funciones "Descong. por peso" y "Descong. por tiempo" conjuntamente solamente en el caso de alimentos crudos. Se obtienen mejores resultados cuando el alimento que se va a descongelar se ha sacado directamente de un congelador individual y ha estado a una temperatura mínima de 0°F (-17,7ºC). Si el alimento ha estado en un refrigeradorcongelador que no mantiene una temperatura de congelación de 5° F (-15,0ºC) o inferior, siempre se debe programar un peso inferior de alimento o un tiempo inferior de cocción, a fin de evitar que el alimento se cocine.
3. Si el alimento congelado se ha guardado fuera del congelador hasta 20 minutos, especifique un valor inferior de tiempo o peso.
4. La forma del envase o empaquetado puede alterar el tiempo de cocción. Las cajas o los recipientes huecos de forma cuadrada se descongelan más rápido que un bloque sólido de alimento congelado.
5. Separe las piezas/porciones a medida que se vayan descongelando. Las piezas/porciones congeladas por separado se descongelan mejor.
6. Si algunas partes del alimento empiezan a calentarse, protéjalas con láminas pequeñas de papel de aluminio.
7. Por ejemplo, es posible proteger algunas partes como las alitas o los extremos de los muslos de pollo, la cola del pescado, pero evitando que las láminas de papel de aluminio toquen las paredes interiores del horno durante la descongelación.

Sugerencias para la descongelación de carne

Para obtener mejores resultados, lea estas sugerencias al descongelar cualquier clase de carne.

Carne	Peso	Sugerencias
Rosbif o cerdo	2,5 a 6 lb (40 a 96 oz)	Empiece por colocar el alimento con la parte grasa boca hacia abajo. Al finalizar cada fase, dé la vuelta al alimento y proteja con láminas estrechas de papel de aluminio cualquier parte que se haya calentado. Deje reposar (cubierto) de 15 a 30 minutos.
Filetes, chuletas o pescado	0,5 a 3 lb (8 a 48 oz)	Tras cada fase, cambie de posición el alimento. Si hay partes calientes o descongeladas, protéjalas con láminas estrechas de papel de aluminio. Retire cualquier pieza del alimento que esté prácticamente descongelada. Deje reposar (cubierto) de 5 a 10 minutos.
Carne picada/molida	0,5 a 3 lb (8 a 48 oz)	Tras finalizar cada fase, retire cualquier pieza del alimento que esté prácticamente descongelada. Deje reposar (cubierto con papel de aluminio) de 5 a 10 minutos.
Pollo entero	2,5 a 6 lb (40 a 96 oz)	Extraiga las vísceras del pollo antes de congelarlo. Inicie la descongelación del pollo colocando la pechuga boca abajo. Al finalizar la primera fase, dé la vuelta al pollo y proteja con láminas estrechas de papel de aluminio cualquier parte que se haya calentado. Al finalizar la segunda fase, proceda otra vez a proteger con láminas estrechas de papel de aluminio cualquier parte que se haya calentado. Deje reposar (cubierto) de 30 a 60 minutos en el refrigerador.
Piezas de pollo	0,5 a 3 lb (8 a 48 oz)	Tras finalizar cada fase, retire o cambie de posición cualquier pieza del alimento que esté prácticamente descongelada. Deje reposar de 10 a 20 minutos.

Sugerencias para los niveles de potencia de cocción

Los 10 niveles de potencia disponibles en el microondas permiten seleccionar la potencia de salida más adecuada al tipo de alimento que se va a cocinar. Como suele ser la norma al cocinar alimentos en el microondas, es mejor seguir las instrucciones de cocción en microondas impresas en el envase o la bolsa del alimento.

En la tabla siguiente se proporciona una lista de los niveles de potencia sugeridos para varias clases de alimentos que se pueden cocinar en el microondas.

Nivel de potencia	Potencia de salida del microondas	Usar para:
10 (alto/máximo)	100%	• Hervir agua. • La cocción de carne picada/molida. • La cocción de caramelo. • La cocción de frutas y verduras frescas. • La cocción de pescado y carne de ave. • Precalentar un plato/molde para gratinar. • Recalentar bebidas. • La cocción de tiras de beicon (tocino).
9	90%	• Recalentar rápidamente rebanadas de carne. • Sofreír cebollas, apios y pimientos verdes.
8	80%	• Recalentar cualquier alimento. • La cocción de huevos revueltos.
7	70%	• La cocción de pan y productos a base de cereales. • La cocción de alimentos con queso y de la carne de res. • Tortas/tartas, panecillos (“muffins”), bizcochos de chocolate (“brownies”) y magdalenas (bizcochuelos).
6	60%	• La cocción de pasta.
5	50%	• La cocción de carne y aves enteras. • La cocción de flan/natillas. • La cocción de costillas, costillas asadas y carne asada (lomo).

Nivel de potencia	Potencia de salida del microondas	Usar para:
4	40%	• La cocción de trozos de carne de menor calidad. • Recalentar envases o bolsas de alimentos congelados.
3	30%	• Descongelar carne, aves y mariscos. • La cocción de pequeñas cantidades de alimentos. • Terminar la cocción de guisos, estofados y algunas salsas.
2	30%	• Ablandar mantequilla y queso crema. • Calentar pequeñas porciones de alimentos.
1	10%	• Ablandar helado. • Elevar la masa con levadura.

Sugerencias para obtener mejores resultados

Temperatura de almacenamiento

Los alimentos sacados del congelador o refrigerador tardan más en cocinarse que los alimentos que hayan estado a temperatura ambiente.

Tamaño

Las pequeñas porciones de alimentos se cocinan más rápido que las grandes. Las piezas de tamaño y forma similar se cocinan más uniformemente en conjunto. Para obtener resultados más uniformes, reduzca los niveles de potencia al cocinar porciones grandes de alimentos.

Humedad natural

Los alimentos muy húmedos se cocinan de forma más uniforme, ya que la energía de microondas calienta las moléculas de agua más eficazmente.

Revolver los alimentos

Revuelva los alimentos, tales que como guisos y verduras, de afuera hacia el centro, para distribuir el calor más uniformemente. Esto permitirá que los alimentos se cocinen más rápido. No es necesario revolverlos constantemente.

Voltear los alimentos

Dé la vuelta a alimentos tales que como chuletas, asados o coliflores enteros a la mitad del tiempo de cocción. Esto permitirá que todas las caras del alimento se expongan de forma uniforme a la energía de microondas.

Posición de los alimentos

Sitúe las partes más delicadas de los alimentos, como las puntas de los espárragos, hacia el centro del plato de vidrio giratorio.

Distribución de los alimentos

Distribuya los alimentos que no tengan una misma forma, como las piezas de pollo o de salmón, con el lado más grueso hacia el borde del plato de vidrio giratorio.

Dejar reposar los alimentos

Tras sacar los alimentos del microondas, cúbralos con papel de aluminio o una tapa de cacerola y déjelos reposar para que terminen de cocinarse. Esto permitirá que los alimentos se cocinen en el centro y evitará que se cocinen demasiado en los bordes. El tiempo de reposo depende de la densidad y el tamaño de los alimentos.

Envolver los alimentos con toallas de papel o papel de cera

Las emparedados y muchas otras clases de alimentos que incluyen pan previamente horneado deben envolverse antes de ser colocados dentro del microondas, para evitar que se sequen durante la cocción.

Palomitas

La función “Palomitas” permite la cocción de bolsas de 3 diferentes marcas de palomitas para microondas. Consulte la tabla siguiente para determinar el ajuste adecuado.

Cantidad	Oprimir la tecla "Palomitas"
3,0 oz (85 g, ajuste predefinido)	1 vez
1,75 oz (49,6 g)	2 veces
3,5 oz (99,2 g)	3 veces

Ejemplo: para la cocción automática de una bolsa de 3,0 oz (85 g) de palomitas de maíz.

1. Oprima la tecla "Palomitas" (1, 2 o 3 veces; consulte la tabla anterior para seleccionar la cantidad adecuada).
2. Oprima la tecla "Iniciar/+30sec."





Se escucharán 5 señales sonoras cuando el proceso de cocción haya terminado.

Importante

NO deje el horno desatendido durante la cocción de palomitas.

Pizza (recalentar)

La función “Pizza” permite recalentar automáticamente 1, 2 o 3 porciones de pizza (basados en una pizza de 3,5 oz).

Consulte la tabla siguiente para determinar el ajuste adecuado.

Cantidad	Oprimir la tecla "Pizza"
1 porció (ajuste predefinido)	1 vez
2 porciones	2 veces
3 porciones	3 veces

Ejemplo: para recalentar automáticamente 1 porción de pizza..

1. Oprima la tecla "Pizza" (1, 2 o 3 veces; consulte la tabla anterior para seleccionar el número adecuado de porciones).
2. Oprima la tecla "Iniciar/+30sec.".





Se escucharán 5 señales sonoras cuando el proceso de cocción haya terminado.

Papas

La función “Papas” permite la cocción automática de 1, 2 o 3 papas (tiempos basados en pesos de 8 a 24 oz) equivalentes a 227 g a 680 g, respectivamente. Consulte la tabla siguiente para determinar el ajuste adecuado.

Cantidad	Oprimir la tecla "Papas"
1 papa (ajuste predefinido)	1 vez
2 papas	2 veces
3 papas	3 veces

Ejemplo: para la cocción automática de 1 papa

1. Oprima la tecla "Papas" (1, 2 o 3 veces; consulte la tabla anterior para seleccionar la cantidad adecuada).
2. Oprima la tecla "Iniciar/+30sec.".





Se escucharán 5 señales sonoras cuando el proceso de cocción haya terminado.

Notas:

1. Antes de proceder con la cocción, pinche varias veces la papa con un tenedor.
2. Una vez finalizada la cocción, deje reposar las papas durante 5 minutos.

Sopa

La función “Sopa” permite la cocción de porciones de sopa de 4, 8, 12 o 16 oz (113, 227, 340 o 453 gramos, respectivamente).

Consulte la tabla siguiente para determinar el ajuste adecuado.

Cantidad	Oprimir la tecla "Sopa"
Porción de 4 oz (113,4 g, ajuste predefinido)	1 vez
Porción de 8 oz (226,7 g)	2 veces
Porción de 12 oz (340,2 g)	3 veces
Porción de 16 oz (453,0 g)	4 veces

Ejemplo: para recalentar automáticamente una porción de sopa de 8 oz.

1. Oprima dos veces la tecla "Sopa" (1, 2 o 3 veces; consulte la tabla anterior para seleccionar el tamaño de porción adecuado).
2. Oprima la tecla "Iniciar/+30sec.".





Se escucharán 5 señales sonoras cuando el proceso de cocción haya terminado.

Vegetales congelados

La función “Vegetales congelados” permite la cocción automática de 1, 2 o 3 porciones de verduras congeladas. Consulte la tabla siguiente para determinar el ajuste adecuado.

Cantidad	Oprimir la tecla "Vegetales Congel."
1 porción, 4 oz (0,11 litro, ajuste predefinido)	1 vez
2 porciones, 8 oz (0,22 litro)	2 veces
3 porciones, 16 oz (0,45 litro)	3 veces

Ejemplo: para la cocción automática de 1 porción de verduras congeladas.

1. Oprima la tecla "Vegetales congelados" (1, 2 o 3 veces; consulte la tabla anterior para seleccionar el número adecuado de porciones).
2. Oprima la tecla "Iniciar/+30sec.".





Se escucharán 5 señales sonoras cuando el proceso de cocción haya terminado.

Vegetales frescos

La función “Vegetales frescos” permite la cocción automática de 1, 2 o 3 porciones de verduras descongeladas. Consulte la tabla siguiente para determinar el ajuste adecuado.

Cantidad	Oprimir la tecla "Vegetales Congel."
1 porción, 4 oz (0,11 litro, ajuste predefinido)	1 vez
2 porciones, 8 oz (0,22 litro)	2 veces
3 porciones, 16 oz (0,45 litro)	3 veces

Ejemplo: para la cocción automática de 1 porción de verduras frescas.

1. Oprima la tecla "Vegetales frescos" (1, 2 o 3 veces; consulte la tabla anterior para seleccionar el número adecuado de porciones).
2. Oprima la tecla "Iniciar/+30sec.".





Se escucharán 5 señales sonoras cuando el proceso de cocción haya terminado.

Bebida

La función “Bebida” permite la cocción de 1, 2 o 3 tazas de una bebida. Consulte la tabla siguiente para determinar el ajuste adecuado.

Cantidad	Oprimir la tecla "Bebida"
1 taza (aprox. 8 oz o 0,24 litro)	1 vez (ajuste predefinido)
2 tazas (aprox. 16 oz o 0,47 litro)	2 veces
3 tazas (aprox. 24 oz o 0,71 litro)	3 veces

Ejemplo: para calentar 1 taza de bebida

1. Oprima la tecla "Bebida" (1, 2 o 3 veces; consulte la tabla anterior para seleccionar la cantidad adecuada).



2. Oprima la tecla "Iniciar/+30sec.".



Se escucharán 5 señales sonoras cuando el proceso de cocción haya terminado.

Almacenamiento en memoria de los ajustes favoritos

La tecla “Favorito” permite guardar en memoria y ejecutar rápidamente en cualquier momento a posteriori un ajuste favorito compuesto de hasta 3 instrucciones de cocción/calentamiento.

Ejemplo: para guardar en memoria (oprimiendo la tecla una vez) un ajuste favorito que permita la cocción durante 4 minutos al nivel de potencia de 70%

1. Oprima la tecla "Favorito" una vez (1, 2 o 3 veces, para iniciar hasta 3 ajustes favoritos diferentes guardados en memoria).

FAVORITO

2. Oprima la tecla de "Tiempo de cocción".

tiempo de cocción

3. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar el tiempo de cocción (hasta 99 minutos y 99 segundos).

4 0 0

4. Oprima la tecla "Potencia" una vez.

potencia

5. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar el nivel de potencia. En la pantalla aparecerá la palabra PL7 (70% de potencia).

7

6. Vuelva a oprimir la tecla "Favorito" para guardar en memoria las instrucciones.

FAVORITO

Inicio de un ajuste favorito guardado en memoria

Ejemplo: para iniciar el último ajuste favorito guardado en memoria.

1. Oprima la tecla "Favorito" una vez (1, 2 o 3 veces, para iniciar hasta 3 ajustes favoritos diferentes guardados en memoria).



2. Oprima la tecla "Iniciar/+30sec." una vez para iniciar el ajuste favorito guardado en memoria. El horno microondas ejecutará automáticamente el ajuste favorito.



Nota: al guardar un nuevo ajuste favorito en memoria, reemplaza al ajuste favorito previo.

Sugerencias para la cocción con funciones automáticas

Función automática	Cantidad	Sugerencias
Palomitas de maíz	1,75 3.0 a 3,5 oz (0,05 a 0,10 litro) 1 bolsa	Realice la cocción de una sola bolsa de palomitas de maíz para cocción en microondas a la vez. Tenga cuidado al sacar la bolsa de palomitas de maíz del horno y también al abrirla. Deje enfriar el horno microondas al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Pizza	1,2,3 porciones 3 6 a 9 oz (0,08 a 0,26 litro)	Coloque de 1 a 3 porciones de pizza en un plato apto para uso en microondas, con el lado ancho de las porciones hacia el borde del plato. No permita que las porciones se solapen. No cubrir. Deje enfriar el horno microondas al menos 5 minutos antes de volver a usarlo. Use la tecla "Iniciar/+30sec." para aumentar el tiempo de cocción en el caso de pizzas de pasta gruesa.

Función automática	Cantidad	Sugerencias
Papas	1,2,3 papas 8 16 a 24 oz (0,23 a 0,71 litro)	Pinche varias veces cada papa con un tenedor. Coloque de forma circular sobre el plato giratorio. Tras terminar la cocción, deje reposar de 3 a 5 minutos. Deje enfriar el horno microondas al menos 5 minutos antes de volver a usarlo. Use la tecla "Iniciar/+30sec." para aumentar el tiempo de cocción en el caso de papas más grandes.
Sopa	1,2,3,4 porciones 4 8 12 a 16 oz (0,12 a 0,47 litro)	Coloque la sopa fresca en un tazón/bol plástico o de vitrocerámica apto para uso en microondas. Cubra con una tapa o papel plástico de envolver (que permita el escape de vapor) durante la cocción y revuelva antes de dejar reposar. Deje enfriar el horno microondas al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Vegetales congelados	1,2,3 porciones 4 8 a 16 oz (0,12 a 0,47 litro)	Coloque las verduras congeladas en un tazón/bol plástico o de vitrocerámica apto para uso en microondas y añada de 2 a 4 cucharadas de agua. Cubra con una tapa o con papel plástico de envolver (que permita el escape de vapor) antes de proceder a la cocción. Tras terminar la cocción, revuelva antes de dejar reposar. Use la tecla "Iniciar/+30sec." para aumentar el tiempo de cocción en el caso de verduras más fibrosas, como las zanahorias o el brócoli. Deje enfriar el horno microondas al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Vegetales frescos	1,2,3 porciones 4 8 a 16 oz (0,23 a 0,71 litro)	Coloque las verduras frescas en un tazón/bol plástico o de vitrocerámica apto para uso en microondas y añada agua si es necesario. Cubra con una tapa o con papel plástico de envolver (que permita el escape de vapor) antes de proceder a la cocción. Tras terminar la cocción, revuelva antes de dejar reposar. Use la tecla "Iniciar/+30sec." para aumentar el tiempo de cocción en el caso de verduras más fibrosas, como las zanahorias o el brócoli. Deje enfriar el horno microondas al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Bebida	1,2,3 tazas 8 16 a 24 oz (0,23 a 0,71 litro)	Use una taza de medir o una taza sencilla apta para uso en microondas. No cubrir. Coloque la bebida dentro del horno. Tras terminar la cocción, revuelva bien. Deje enfriar el horno microondas al menos 5 minutos antes de volver a usarlo. Las bebidas calentadas con la función ""Bebida"" pueden calentarse mucho. Saque la taza con cuidado.

Cocción de carne en el horno microondas

Asegúrese de colocar la carne preparada sobre una parrilla de asado para microondas en una bandeja o plato para microondas. Empiece la cocción de la carne con la parte grasa hacia abajo y, si fuera necesario, utilice tiras estrechas de papel de aluminio para proteger la punta de los huesos, o bien las partes más finas de la carne.

Tras la cocción, compruebe la temperatura de la carne en varios puntos antes de dejarla reposar durante el tiempo recomendado. Tenga en cuenta que las temperaturas incluidas en las tablas siguientes corresponden a las temperaturas de la carne en el momento de sacarla del horno; dichas temperaturas aumentarán durante el tiempo que se deje reposar la carne.

Carnes	Nivel de potencia	Tiempo de cocción	Instrucciones
Carne asada sin hueso (hasta 4 lb o 1,81 kg)	Potencia alta (10) durante los primeros 5 minutos, luego potencia media (5).	12 a 17 min/lb a 160° F (71,11°C) (carne cocida a término medio) 14 a 19 min/lb a 170° F (76,66°C) (carne bien cocida)	Coloque la carne de res que va a asar con la parte grasa hacia abajo sobre la parrilla de asar. Cubra con papel de cera. Voltee la carne a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar* de 10 a 15 minutos.
Carne asada de cerdo sin hueso o con hueso (hasta 4 lb o 1,81 kg)	Potencia alta (10) durante los primeros 5 minutos, luego potencia media (5).	15 a 20 min/lb a 170° F (76,66°C) (carne bien cocida)	Coloque la carne de cerdo que va a asar con la parte grasa hacia abajo sobre la parrilla de asar. Cubra con papel de cera. Voltee la carne a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar* de 10 a 15 minutos.

* Calcule un aumento aproximado de 10° F (-12°C) de temperatura durante el periodo de reposo de la carne.

Carnes	Nivel de cocción de la carne	Sacar del horno	Tras dejar reposar (de 10 a 15 min.)
Carne de res	Término medio Bien cocida	150° F (65,55°C) 160° F (71,11°C)	150° F (65,55°C) 160° F (71,11°C)
Carne de cerdo	Término medio Bien cocida	150° F (65,55°C) 160° F (71,11°C)	150° F (65,55°C) 160° F (71,11°C)
Carne de ave	Carne roja Carne blanca	170° F (76,66°C) 160° F (71,11°C)	170° F (76,66°C) 160° F (71,11°C)

Cocción de carne de ave en el horno microondas

Asegúrese de colocar la carne de ave sobre una parrilla de asado para microondas en una bandeja o plato para microondas. Cubra la carne de ave con papel de cera, para evitar salpicaduras. Utilice tiras estrechas de papel de aluminio para proteger la punta de los huesos, o bien las partes más finas de la carne o las partes que empiecen a cocinarse demasiado. Tras la cocción, compruebe la temperatura de la carne en varios puntos antes de dejarla reposar durante el tiempo recomendado.

Aves	Tiempo de cocción/nivel de potencia	Instrucciones
Pollo entero (hasta 4 lb o 1,81 kg)	Tiempo de cocción: 7 a 10 min/lb 180° F (82,22°C) carne roja 170° F (76,66ºC) carne roja Nivel de potencia: medio alto (7)	Coloque la parte de la pechuga de pollo boca abajo sobre la parrilla de asar. Cubra con papel de cera. Voltee la carne a la mitad del tiempo de cocción. Deje que prosiga la cocción hasta que los jugos de la carne se transparenten y que la carne junto a los huesos ya no tenga un tono rosado. Deje reposar de 5 a 10 minutos.
Piezas de pollo (hasta 4 lb o 1,81 kg)	Tiempo de cocción: 7 a 10 min/lb 180° F (82,22°C) carne roja 170° F (76,66ºC) carne roja Nivel de potencia: medio alto (7)	Coloque el pollo con la parte de los huesos hacia abajo y las partes con más carne hacia el centro (interior) del plato. Cubra con papel de cera. Voltee la carne a la mitad del tiempo de cocción. Deje que prosiga la cocción hasta que los jugos de la carne se transparenten y que la carne junto a los huesos ya no tenga un tono rosado. Deje reposar de 5 a 10 minutos.

Cocción de huevos en el horno microondas

1. Nunca cocine los huevos sin punzar la cáscara ni recaliente huevos hervidos (duros) con la cáscara sin punzar, ya que pueden explotar.
2. Siempre debe punzar la cáscara de los huevos para evitar que revienten.
3. Permita la cocción hasta el ajuste previsto, ya que si se cocinan demasiado se pondrán duros.

Cocción de verduras en el horno microondas

1. Las verduras deben lavarse justo antes de cocinarlas. Raras veces es necesario añadir más agua para su cocción. En el caso de la cocción de verduras más fibrosas, como las papas, las zanahorias y las verduras verdes, añada aproximadamente ¼ de taza (0,06 litro) de agua.
2. La cocción de las verduras pequeñas (rebanadas de zanahorias, guisantes, habas, etc.) es más rápida que la de las verduras más grandes.
3. Las verduras enteras, como las papas, la calabaza bellota o las mazorcas de maíz, deben colocarse de forma circular sobre el plato giratorio antes de proceder a la cocción. Su cocción resultará más uniforme si se voltean a la mitad del tiempo de cocción.
4. Coloque siempre las verduras como el espárrago o el brócoli con la parte interior de los tallos hacia el borde del plato y las puntas hacia el centro.
5. Cuando se realice la cocción de verduras troceadas, cubra siempre el plato con una tapa o papel plástico de envolver poroso (que permita el escape de vapor) apto para microondas.
6. En el caso de las verduras enteras sin pelar, como las papas, la calabaza, la berenjena, etc., antes de la cocción es necesario punzar su piel en varios puntos, para evitar que revienten.
7. Para lograr una cocción más uniforme, revuelva o redistribuya las verduras enteras a la mitad del tiempo de cocción.
8. En la mayoría de los casos, cuanto más fibroso el alimento, más tiempo se requiere para dejarlo reposar. Por ejemplo, una papa asada debe dejarse reposar durante 5 minutos antes de servirla, mientras que un plato de guisantes se puede servir inmediatamente tras la cocción.

Cocción de pescado/mariscos en el horno microondas

Coloque el pescado sobre una parrilla de asado para microondas en una bandeja o plato para microondas. Asegúrese siempre de dejar que el pescado se cocine hasta que su carne se desmenuce fácilmente al pincharla con un tenedor.

Utilice una tapa de cierre firme para cocinar el pescado al vapor; si se cubre el pescado con un material más fino, como papel de cera o toalla de papel, se generará menos vapor. Y asegúrese también de no cocinar más de lo necesario el pescado, comprobando si su cocción es suficiente tras un tiempo mínimo, para evitar que se cocine demasiado.

Mariscos	Tiempo de cocción/ nivel de potencia	Instrucciones
Filetes (en rodaja) de pescado Hasta 1½ lb (680,38 g)	Tiempo de cocción: 7 a 11 min/lb Nivel de potencia: medio alto (7)	Coloque el pescado sobre una parrilla para asar, con las partes más gruesas hacia el borde de la parrilla. Cubra con papel de cera. Voltee y vuelva a distribuir el pescado a la mitad del tiempo de cocción. Permita la cocción hasta que el pescado se desmenuce fácilmente al pincharlo con un tenedor. Deje reposar de 3 a 5 minutos.
Filetes de pescado Hasta 1½ lb (680,38 g)	Tiempo de cocción: 4 a 8 min/lb Nivel de potencia: medio alto (7)	Coloque los filetes en un molde para hornear, colocando los trozos más finos debajo. Cubra con papel de cera. Si los filetes tienen más de ½ pulgada (1,27 cm) de grueso, voltéelos y vuelva a distribuirlos a la mitad del tiempo de cocción. Permita la cocción hasta que el pescado se desmenuce fácilmente al pincharlo con un tenedor. Deje reposar de 2 a 3 minutos.
Camarones Hasta 1½ lb (680,38 g)	Tiempo de cocción: 4 a 6½ min/lb Nivel de potencia: medio alto (7)	Coloque los camarones en un molde para hornear sin que se solapen. Cubra con papel de cera. Permita la cocción hasta que estén firmes y opacos, revolviéndolos 2 o 3 veces. Deje reposar 5 minutos.

Importante

Tenga en cuenta lo siguiente: si el horno está programado para la cocción durante más de 25 minutos, al nivel de potencia de 100%, se ajustará automáticamente por sí solo al nivel de potencia de 70% una vez transcurridos los 25 minutos, a fin de evitar la cocción excesiva.

Mantenimiento y limpieza

Cuando limpie las superficies del horno, utilice jabón y detergentes suaves neutros y no abrasivos aplicándolos con una esponja o paño suave.

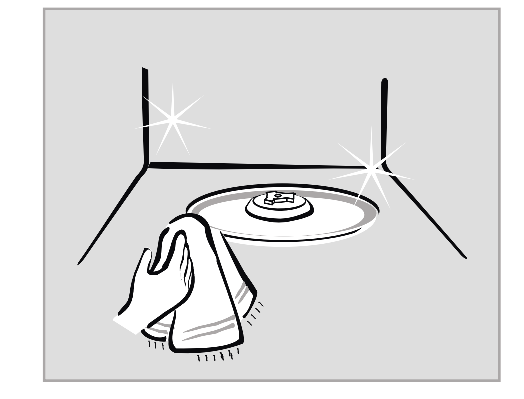
Acuérdese de desconectar el microondas del tomacorriente siempre que lo vaya a limpiar. Después de la limpieza es aconsejable mantener la puerta abierta por algunos minutos para eliminar el excesso de humedad.

Para limpiar su microondas use apenas un paño suave humedecido en agua (de preferencia tibia) y detergente neutro. Después de la limpieza seque con un paño suave y seco.

Jamás limpie su microondas con fluidos inflamables como alcohol, kerosén, gasolina, diluyente, aguarrás mineral, solventes, removedores o con productos químicos como detergentes con amoníacos, ácidos, vinagres, soda o abrasivos como sapolios, esponjas plásticas o de acero, lana de acero, etc, ni tampoco use productos que liberen vapores químicos corrosivos y/o tóxicos en el aparato.

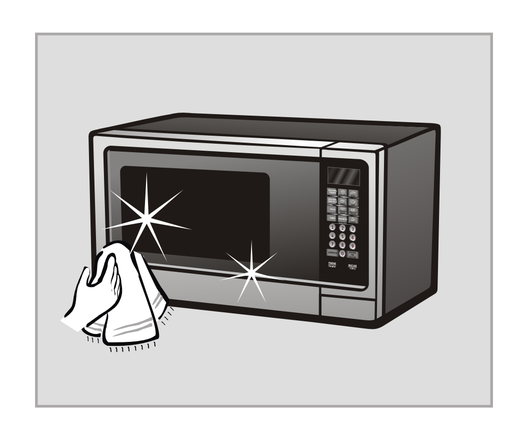
Interior

Mantenga el interior del horno limpio y seco. Residuos dentro del horno absorven microondas y de esa manera extienden el tiempo de cocción. Los residuos de alimentos líquidos derramados se pegan a las paredes del horno entre la goma y la superficie de la puerta. Limpie el interior del horno inmediatamente después de usarlo con un paño húmedo.



Retire la grasa con un paño mojado en agua y jabón neutro o con una toalla de papel, enjuague y seque bien.

Exterior



Mantenga el exterior del horno limpio. Limpie el exterior del horno con un paño húmedo con agua y jabón neutro, enjuague el paño, y pase nuevamente para retirar los residuos de jabón y seque con un paño suave o papel de cocina.

Para evitar daños en el funcionamiento de las partes internas del microondas el agua no debe penetrar en los orificios de ventilación.

Para limpiar el panel de control, abra la puerta del horno para evitar que éste se active accidentalmente; limpie con un paño húmedo y seque inmediatamente.

Presione la tecla 'Parar/limpiar' luego de limpiar el panel para evitar cualquier programación indebida.

Si se acumula vapor adentro o alrededor de la puerta, luego del uso, seque con un paño suave. Esto ocurre cuando el horno opera en condiciones de alta humedad y, de alguna forma, indica un defecto en el funcionamiento.

NO UTILICE MATERIALES ABRASIVOS O ESPONJAS PLÁSTICAS Y DE ACERO. Las partes metálicas se mantendrán más facilmente si se las limpia con frecuencia con la ayuda de un paño húmedo.

Guía de soluciones

Dudas más comunes

Si su microondas presenta problemas de funcionamiento, verifique en el cuadro que se muestra a continuación las causas probables. Efectúe las correcciones que puedan realizarse en casa. Si el funcionamiento no mejora, entre en contacto con el Servicio Autorizado Frigidaire.

No funciona ni el microondas ni su panel de control.

1. Conecte correctamente el enchufe del cable de alimentación a un tomacorriente con conexión a tierra.
2. Si el tomacorriente se controla mediante un interruptor de pared, asegúrese de que dicho interruptor esté encendido.
3. Desconecte el enchufe (del microondas) del tomacorriente, espere 10 segundos y luego vuelva a conectar el enchufe.
4. Restaure el disyuntor de la vivienda o reemplace cualquier fusible fundido.
5. Enchufe otro artefacto al tomacorriente. Si dicho artefacto tampoco funciona, llame a un electricista calificado para que repare el tomacorriente.
6. Enchufe el microondas a un tomacorriente distinto.

El panel de control funciona, pero el horno no funciona.

1. Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada firme y completamente.
2. Observe si la bolsa o material de empaquetado del alimento se ha atascado en la junta de la puerta.
3. Compruebe que no haya daños en la puerta.
4. Oprima la tecla "Parar/limpiar" dos veces e intente volver a especificar las instrucciones de cocción.
5. Enchufe otro artefacto al tomacorriente. Si dicho artefacto tampoco funciona, llame a un electricista calificado para que repare el tomacorriente.
6. Enchufe el microondas a un tomacorriente distinto.

El horno se apaga antes de que haya terminado el tiempo de cocción.

1. Si ha habido algún corte del suministro eléctrico, desconecte el enchufe (del microondas) del tomacorriente, espere 10 segundos y luego vuelva a conectar el enchufe. Si ha habido una falla del suministro eléctrico, el indicador de la hora mostrará el valor 00:00.
2. Vuelva a ajustar la hora y cualquier otra instrucción de cocción.
3. Restaure el disyuntor de la vivienda o reemplace cualquier fusible fundido.
4. Oprima la tecla "Parar/limpiar" dos veces e intente volver a especificar las instrucciones de cocción.
5. Enchufe otro artefacto al tomacorriente. Si dicho artefacto tampoco funciona, llame a un electricista calificado para que repare el tomacorriente.
6. Enchufe el microondas a un tomacorriente distinto.

La cocción de los alimentos es demasiado lenta.

1. Asegúrese de que el horno está conectado a una línea de circuito individual de 20 amperios. Si existe algún otro artefacto conectado al mismo circuito, esto podría causar una caída de tensión (voltaje). En caso necesario, conecte el microondas a una línea de circuito exclusivamente para el horno.

Han saltado chispas o arcos eléctricos

1. Saque del horno cualquier utensilio o envase metálico o con componentes o cierres metálicos. Si utiliza papel de aluminio, utilice solamente láminas estrechas de dicho papel y deje un espacio de al menos una pulgada (2,5 cm) entre el papel y las paredes interiores del horno.

El plato giratorio hace ruido o se queda atascado.

2. Limpie el plato de vidrio giratorio, el anillo del plato y la superficie inferior del interior del horno.
3. Asegúrese de que el plato de vidrio giratorio y su anillo estén colocados correctamente.

Al usar el microondas se producen interferencias en la TV o la radio

1. Este tipo de interferencia es el mismo causado por otros artefactos pequeños, como los secadores de pelo. Cambie la ubicación del horno, lejos de los artefactos afectados (el televisor o la radio).

Consejos ambientales

El material del embalaje es reciclable. Procure separar plásticos, espuma flex, papel y cartón y enviarlos a las compañias de reciclaje.
De acuerdo con la directriz de la RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos), en inglés WEEE (Waste of Electrical and Electronic Equipment), se debe colectar y disponer de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos separadamente. Si futuramente usted necesita desechar este electrodoméstico, NO lo haga echándolo con el resto de la basura doméstica. Sírvase enviar el aparato a los puntos de colecta de RAEE donde los haya disponibles.





Informaciones técnicas

Las especificaciones técnicas pueden alterarse sin aviso, debido a las mejoras en los productos.

Modelos: FMCB115GMM / FMCB115GMMM / FMCB115GCM	
Dimensiones del Producto	513x385x307 mm
Peso Neto	14,5 kg
Voltaje	120 V / 60 Hz
Potencia	1500 W
Potencia de Salida (Máxima)	1100 W
Frecuencia	2450 W

The Electrolux Group.

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

Frigidaire

M132FM_ mex_081023R